Groupe de travail « Promotion et communication »

19 janvier 2023 – Siège de la CCPCAM (Crozon)

Projet Alimentaire de Territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

La liste des participants est jointe au compte-rendu, ainsi que les supports présentés lors de la séance.

Les informations déjà présentes sur le support ne sont pas toutes reprises ici.

1. Éléments de cadrage : Contenu du PAT

❖ Définition et gouvernance :

Les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation au sein des territoires. Ils sont issus de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) qui encourage leur développement depuis 2014.

Élaborés de manière collective, les PAT réunissent tous les acteurs engagés autour du système alimentaire local. Une gouvernance a été définie afin de favoriser une animation collective du projet :

→ **Le comité de pilotage** (COPIL) a le charge le suivi de la mise en œuvre du projet, des choix et décisions politiques. Il valide les propositions soumises par le comité technique. Le COPIL s'est réuni pour la première fois le 12 octobre 2022.
→ **Le comité technique** (COTECH) impulse les actions à mettre en œuvre et propose des points à soumettre à validation du COPIL.
→ **Les groupes de travail** (GT) sont organisés pour définir des pistes de projets. Ouverts à tous, ils rassemblent les acteurs en lien avec la thématique abordée.

❖ Calendrier :

La démarche de PAT au sein de la CCPAM a été engagée il y a quelques années, avec un stage réalisé en 2019 dans le cadre du stage de fin d'études de Loreena THETIOT. La mission consistait à réaliser un diagnostic préalable à la mise en place d'un PAT sur le territoire.

Sur base de ce diagnostic, le PAT a été labellisé comme PAT émergent de niveau 1 par la DRAAF en août 2021. La CCPCAM a déposé un dossier de demande de subvention dans le cadre de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation (PNA) visant le déploiement de nouveaux PAT. Dans ce cadre, la CCPCAM a reçu une subvention de 62.770 € pour le développement d'actions.

A ce stade, trois axes de travail ont été identifiés :

① **Permettre une alimentation locale et durable accessible à tous :** Comment favoriser une alimentation locale et de qualité pour tous dans un objectif de justice sociale ?

② **Informer et promouvoir les atouts propres du territoire :** Comment valoriser et mieux faire connaître nos producteurs ?

③ **Coopérer pour le développement agricole local :** Comment soutenir la filière agricole locale ? Comment favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire ?

Apports lors de la réunion :

- La diminution du nombre d'exploitations agricoles est constatée sur le territoire. Cet enjeu se reflète derrière l'axe de travail « Coopérer pour le développement agricole local ». Il sera abordé lors de la prochaine réunion du 10 février.

2. Éléments de diagnostic

Afin de poser le cadre, plusieurs éléments de diagnostic ont été présentés tels que le retour sur les pratiques alimentaires de la population locale et touristique, et un tour d'horizon sur les initiatives existantes en matière de communication. → cf. PPT en pièce jointe.

Apports lors de la réunion :

- Les résultats de l'enquête reflètent une première vue sur les pratiques alimentaire de la population locale et touristique sur le territoire. Comme il est précisé à l'oral, il s'agit plutôt d'un public majoritairement sensibilisé par les questions agricoles et alimentaires, ainsi que par le caractère local des produits qu'ils consomment. Afin d'avoir une vue plus représentative, l'enquête pourrait être complétée par une passation du questionnaire sur des lieux publics. Pour rappel, l'enquête de 2019 était disponible dans les offices de tourisme du territoire ainsi que dans les mairies. Elle était également disponible en ligne.

- La carte interactive des producteurs locaux (chez qui il est possible d'acheter à la ferme ou dans un lieu de vente directe) a été créée lors de la crise sanitaire de 2020. Rendez-vous sur le lien suivant : https://www.comcom-crozon.com/economie-et-emploi/vos-artisans-commercants-et-producteurs-locaux/carte-des-producteurs-locaux-du-territoire/
  Une actualisation de la carte est en cours → N'hésitez pas à communiquer vos suggestions à Loreena THETIOT (pat@comcom-crozon.bzh).

- Plusieurs autres projets et initiative sont abordés en séance :
  - Les **mairies de Pont-de-Buis-Lès-Quimerc'h et de Lanvéoc** ont des projets de halles couvertes. Ces infrastructures accueilleront également des manifestations et animations.
  - Un projet de commerce est en cours à Crozon, visant à valoriser les producteurs locaux → A vérifier.
  - Les « Délices de Kerbalanec » est un magasin de producteurs locaux situé à Pencran. Il a été créé par un agriculteur. L'offre de produits est aujourd'hui très étoffée (plus de 40 producteurs engagés dans le projet).
  - Benjamin DESTOR porte un projet de création de label (de type « Produit en Bretagne ») et de culture de petits fruits (achat des serres de Prospel à Crozon).
  - Il y a quelques années, une épicerie solidaire avec des produits locaux était en place à Morgat, gérée par l'association Kofata.

3. Travail collectif en sous-groupes – Pistes d'actions

L'objectif de temps est de réfléchir collectivement à des pistes d'actions pouvant être intégrées dans le PAT.

a) Présentation de deux actions

Dans un premier temps, deux actions sont présentées afin de lancer les réflexions :

→ **Diffusion d'une vidéo « Le nouveau visage des agriculteurs » réalisée par la Communauté de communes Pays des Abers**

Dans le cadre de sa convention de partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Bretagne, la communauté de communes Pays des Abers a créé des vidéos pour valoriser l'agriculture. Toutes les vidéos sont disponibles sur le lien suivant : https://www.pays-des-abers.fr/pays-des-abers-le-nouveau-visage-des-agriculteurs.html

→ **Festival de l'Alimentation Locale de la Communauté de communes Picardie Verte**

La Communauté de communes Picardie Verte a organisé durant l'été 2022 une journée dédiée au « mangez bien, mangez local ». S'inscrivant dans le cadre de son PAT, de nombreuses animations ont été organisées : marché de producteurs locaux, stands d'animations, tables rondes, débat mouvant, etc.

Beaucoup d'autres initiatives de ce type ont lieu sur le territoire français.

En 2019, la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime avait organisé une semaine « Climat et Biodiversité ». Pourquoi ne pas consacrer un volet à l'alimentation et à l'agriculture ?

b) Ateliers en sous-groupes

Puis, dans un deuxième temps, les participants ont réfléchi pendant une bonne demi-heure sur de nouvelles actions de façon collective.

Les idées et pistes d'actions proposées sont :

- Placer des panneaux « vente à la ferme » pour mieux informer de la localisation de la ferme → Veiller à l'harmonie paysagère et à leur placement (quid des routes départementales ?) ;
- Actualiser les outils existants (carte interactive des producteurs locaux en vente directe, annuaire des pros) ;
- Diffuser les outils existants :
  - *Glisser ces outils auprès d'un livret d'accueil → Quelles communes aujourd'hui en proposent ? A vérifier.*
  - *Distribuer ces outils avec les abonnements eau/déchèteries/assainissement ?*
  - *Sites communaux : Renvoi vers les outils numériques proposés par la CCPCAM (carte interactive, annuaire des pros)*
- Créer des vidéos courtes et les diffuser dans les cinémas de Crozon et Camaret-sur-Mer à la place des publicités ;
- Créer des panneaux photos pour valoriser les producteurs ;
- Prévoir des affichages dans les mairies (carte des producteurs si impression d'une version papier, etc.) ;

- ❖ Création d'un magasin de producteurs participatif (avec des bénévoles), ouvert toute l'année, en mêlant diverses fonctions (animations, etc.)
    - *Localisation : Ancien Liddl ? Caserne des pompiers ?*
- ❖ Sensibiliser les scolaires (écoles, collèges, lycées) aux enjeux alimentaires et agricoles via :
    - *Les éco-délégués*
    - *Les conseils communaux des enfants*
    - *Organiser des visites de ferme ?*
- ❖ Mettre en place des ateliers pratiques → intégrer ces questions dans le programme scolaire ?
- ❖ Mettre en place une exposition : Faire de la pédagogie sur le prix d'un produit et ses conséquences sur l'économie, l'environnement/impact carbone → Avoir une vision à long terme (quel futur pour demain ?)
    - Exposition extérieure et réaliste comme à La Gacilly (https://www.festivalphoto-lagacilly.com/)
- ❖ Mettre en place un évènement autour de l'alimentation et du climat.

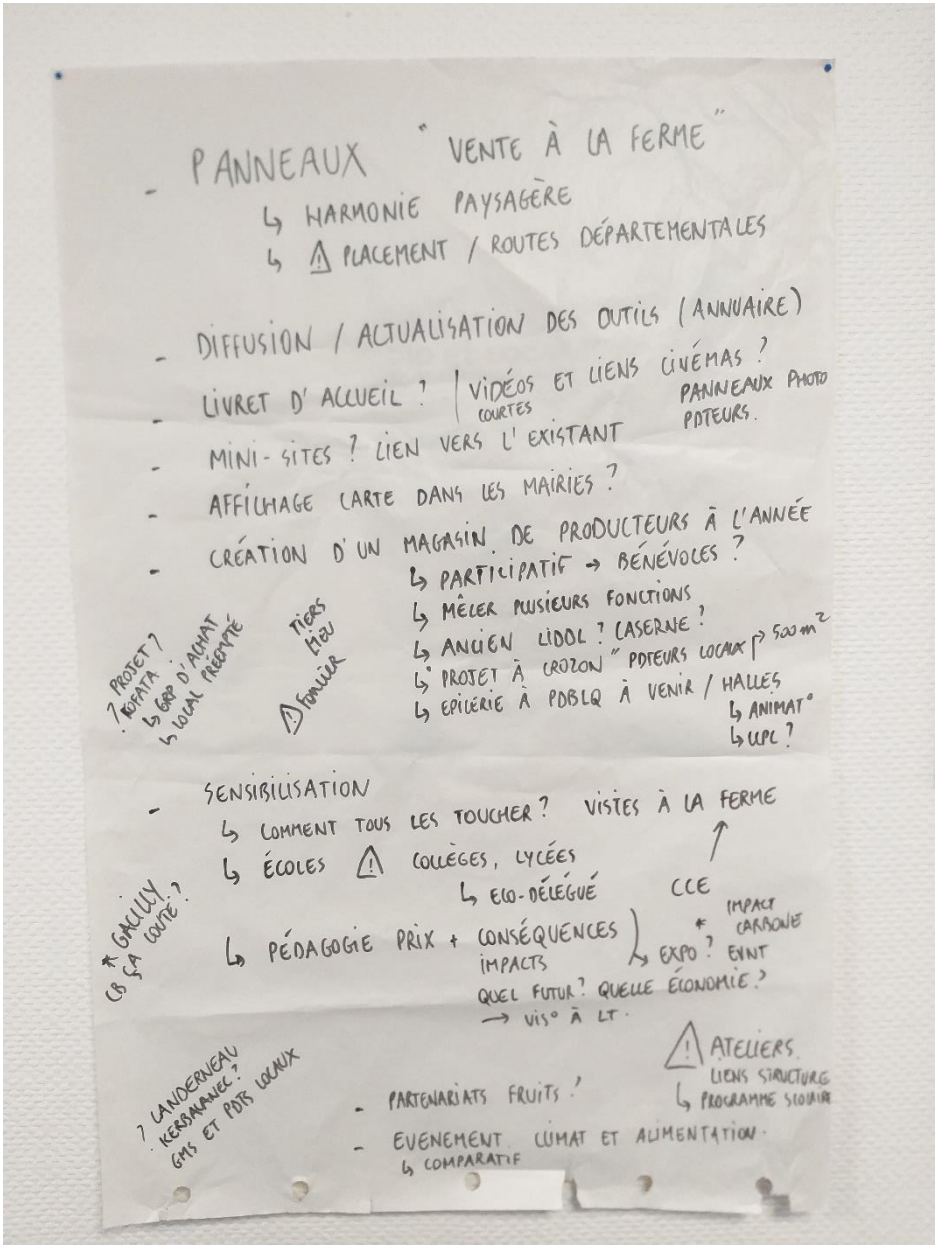
4. Divers

Une **plateforme collaborative Nextcloud** a été créée afin d'alimenter les réflexions en lien avec le PAT. Le présent compte-rendu et le support présenté s'y trouvent.

La prochaine réunion de travail est fixée le :

- 10/02/2023 : Groupe de travail « Agriculture » de 14h à 17h à l'antenne de la Communauté de communes au Faou – Comment aider à l'installation des agriculteurs et les accompagner dans leur souhait de transition ?

Annexes : Photos du paper-board



Liste des participants - GT PROMOTION ET COMMUNICATION - 19/01/2023

PARTICIPANTS		
Nom et prénom	**Fonction**	**Structure**
CARRIER Sonia	Habitante	
DAVIET Anne	Agricultrice	La Ferme des P'tites vaches
DESTOR Benjamin	Habitant	
DE MONES DEL PUJOL Amélie	Habitante et coprésidente	Terres de Liens Bretagne
MARZIN Céline	Habitante	
PFRISCH Marion	Chargée de mission communication et mobilisation citoyenne	Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère
PRIGENT Pascal	Vice-Président	Communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime
ROGÉ Marine	Habitante	
STRUILLOU Isabelle	Conseillère en économie sociale et familiale	CDAS de Châteaulin
THETIOT Loreena	Chargée de mission PAT	Communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime
VELLY Laëtitia	Chargée de communication	Communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime

Presqu'île de Crozon
Aulne Maritime
Communauté de communes

Groupe de travail « Promotion et communication »

Projet Alimentaire de Territoire

de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

Au programme :

1. **Cadrage :** Contenu du Projet Alimentaire de Territoire (PAT)
2. **Éléments de diagnostic**
   - Retour sur les habitudes alimentaires de la population locale et touristique
   - État des lieux des actions existantes
3. **Atelier :** Travail collectif en sous-groupes

1. Cadrage : Contenu du Projet Alimentaire de Territoire (PAT)

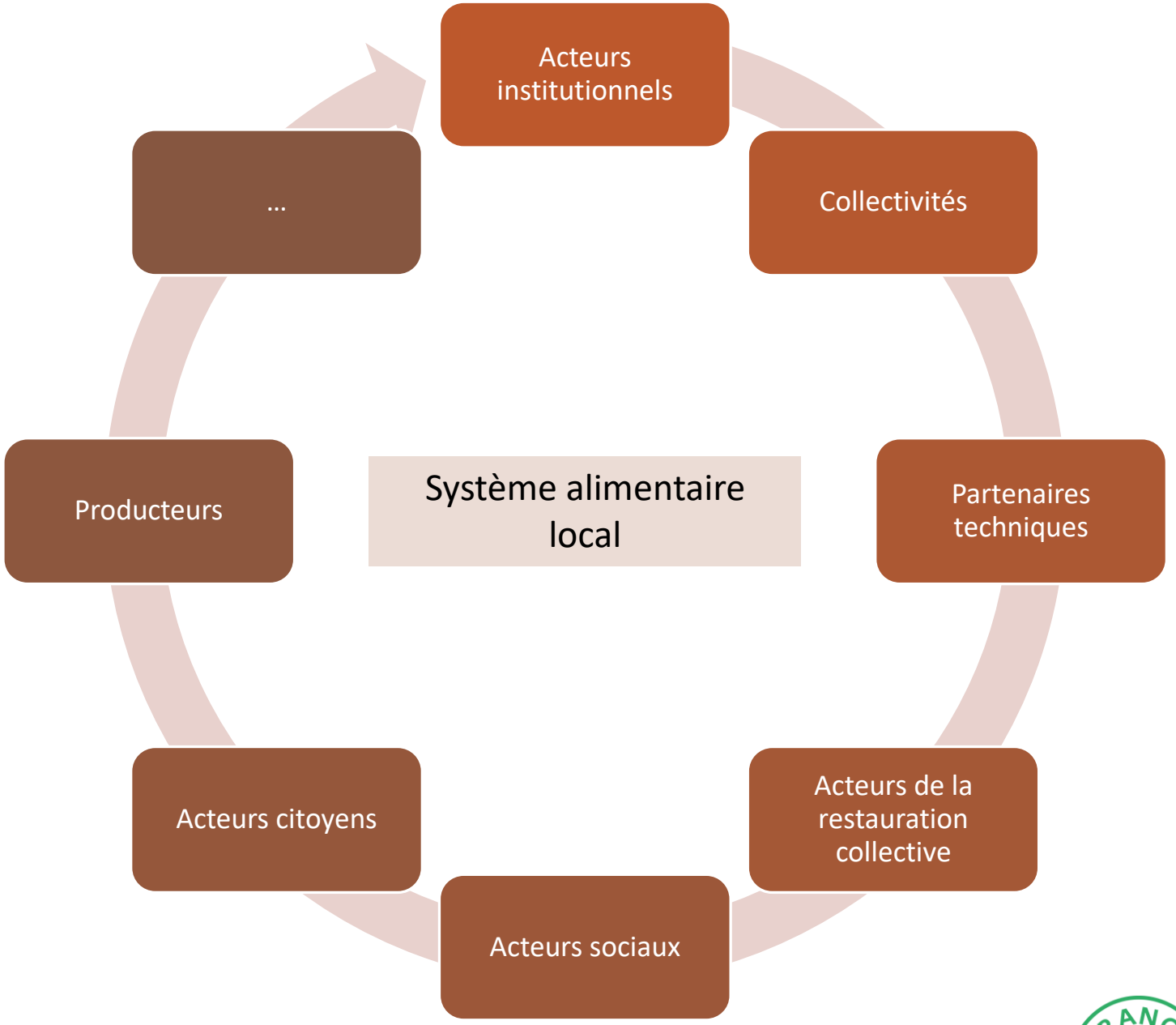
Un Projet Alimentaire de Territoire (PAT), c'est quoi ?

- Un dispositif instauré par la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) du 13 octobre 2014
- Élaboré de manière collective et concertée (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.) afin de répondre à l'**objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**
- Dimension économique, sociale, environnementale et de santé
- **Développement d'initiatives locales** et de **nouvelles synergies entre les acteurs**

Avec qui construire le PAT ?

De nombreux acteurs jouant un rôle dans l'alimentation durable, quel que soit l'échelon territorial

→ S'appuyer sur les compétences de chacun pour co-construire un PAT pérenne et dynamique



La gouvernance du PAT : Trois instances

1

Comité de pilotage (COPIL)

Mission : Instance d'orientations politiques validant les propositions soumises par le comité technique. Il a la charge le suivi de la mise en œuvre du projet quotidien, des choix et décisions politiques.

- Institutionnels
- Financeurs
- Représentants des collectivités

2

Comité technique (COTECH)

Mission : Sur base des éléments issus des GT, il impulse les actions à mettre en œuvre, veille à la tenue des échéances et propose des points à soumettre à la validation du COPIL.

- Référents techniques des partenaires
- Représentants des groupes d'acteurs

3

Groupes de travail (GT)

Mission : Organisés pour définir des pistes de projets, les GT rassembleront les acteurs nécessaires pour répondre aux thématiques abordées.

- Acteurs concernés par la thématique

Rappel des étapes réalisées

Avril – Septembre 2019

Diagnostic préalable à la mise en place d'un PAT au sein de la CCPCAM

Août 2021

Labellisation PAT émergent de niveau 1 par la DRAAF

22 octobre 2021

Dépôt d'un dossier de demande de subvention dans le cadre de l'AAP PNA

18 novembre 2021

Octroi de subvention de 62.770 € par la DRAAF

1er juillet 2022

Prise de poste Chargée de mission PAT

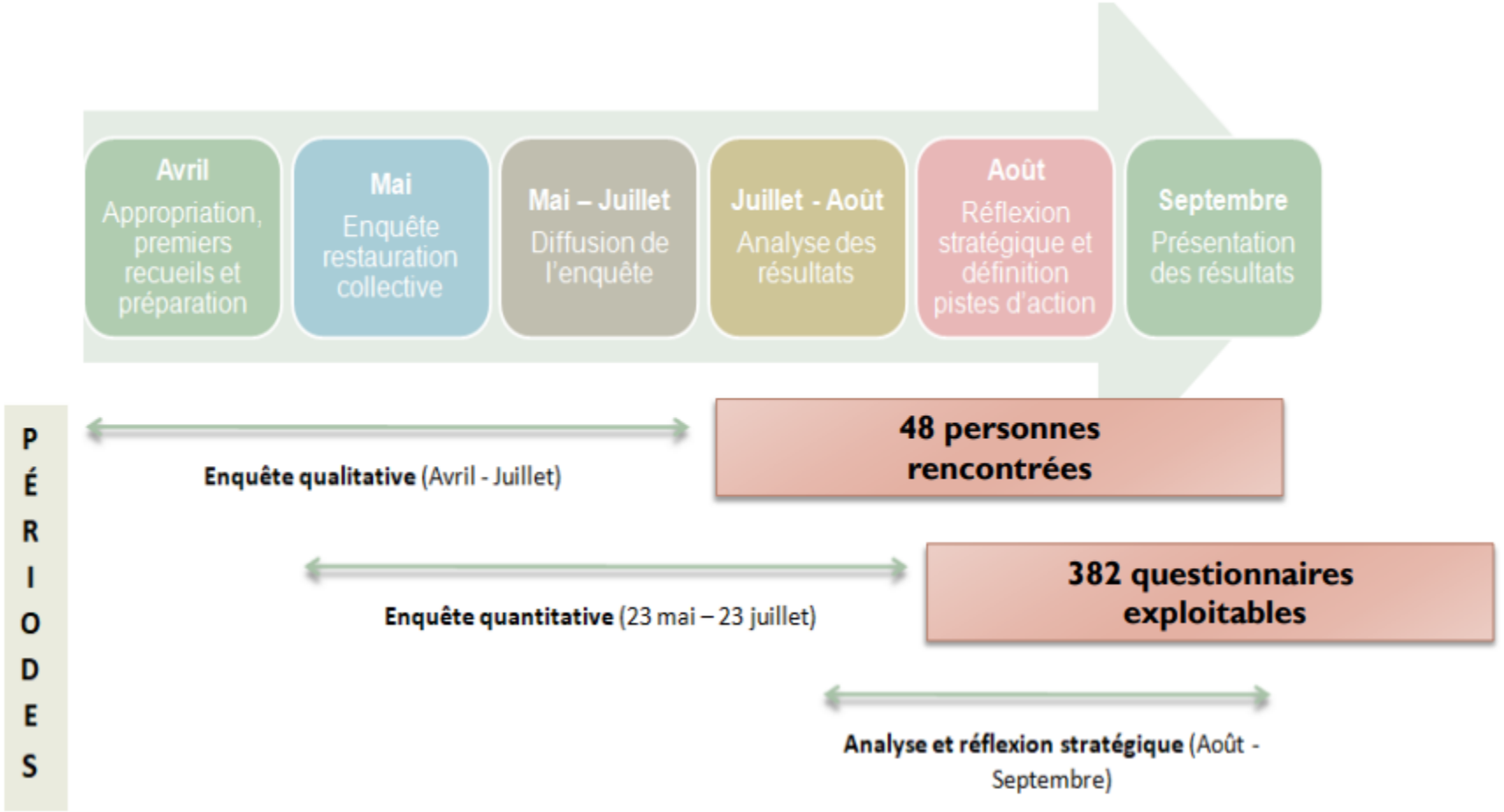
12 octobre 2022

1ère réunion du comité de pilotage

Novembre 2022 – Février 2023

Groupes de travail

Rappel des éléments du diagnostic de 2019



6 mois de stage rythmés par des temps forts :

1. **Rencontre de personnes ressources** (agriculteurs, associations, distributeurs, partenaires…)
2. **État des lieux de la restauration scolaire**
3. Enquête sur les **pratiques alimentaires de la population locale et touristique**
4. **Réflexion stratégique**
5. **Définition de pistes d'actions**

Diagnostic à réactualiser avant de passer à la phase opérationnelle

Enjeux et axes d'intervention identifiés à ce stade

1. **Permettre une alimentation locale et durable accessible à tous**
   - **Enjeu :** Favoriser une alimentation durable pour tous dans un objectif de justice sociale

   « Ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir la population mondiale en quantité suffisante et de manière qualitative, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » (ADEME)

2. **Informer et promouvoir les atouts propres du territoire**
   - **Enjeu :** Valoriser nos savoir-faire agricoles et les produits locaux

3. **Coopérer pour le développement agricole local**
   - **Enjeu :** Soutenir la filière agricole locale à travers le développement de partenariats

→ Un nouvel axe suite à la réactualisation du diagnostic et aux futures réflexions ?

3. Éléments de diagnostic :

- ***Retour sur les pratiques de la population locale et touristique***
- ***État des lieux des actions existantes***

Les pratiques de la population locale et touristique : Retour sur l'enquête

2 mois d'enquête entre mai et juillet 2019 : 382 réponses exploitables

- Une majorité des répondants vivant à l'année sur le territoire (87 %)
- Représentation des 10 communes du territoire

Enquête complétée par celle menée dans le cadre de la **5ème étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante** sur le territoire du Parc d'Armorique du 21 octobre au 4 décembre 2022
→ **145 réponses** (la moitié des répondants habitant le territoire de la CCPCAM)

Public majoritairement sensibilisé par les questions agricoles et alimentaires, par le caractère local des produits qu'ils consomment
→ 63 % des répondent consomment « souvent » local.

Les pratiques de la population locale et touristique : Retour sur l'enquête

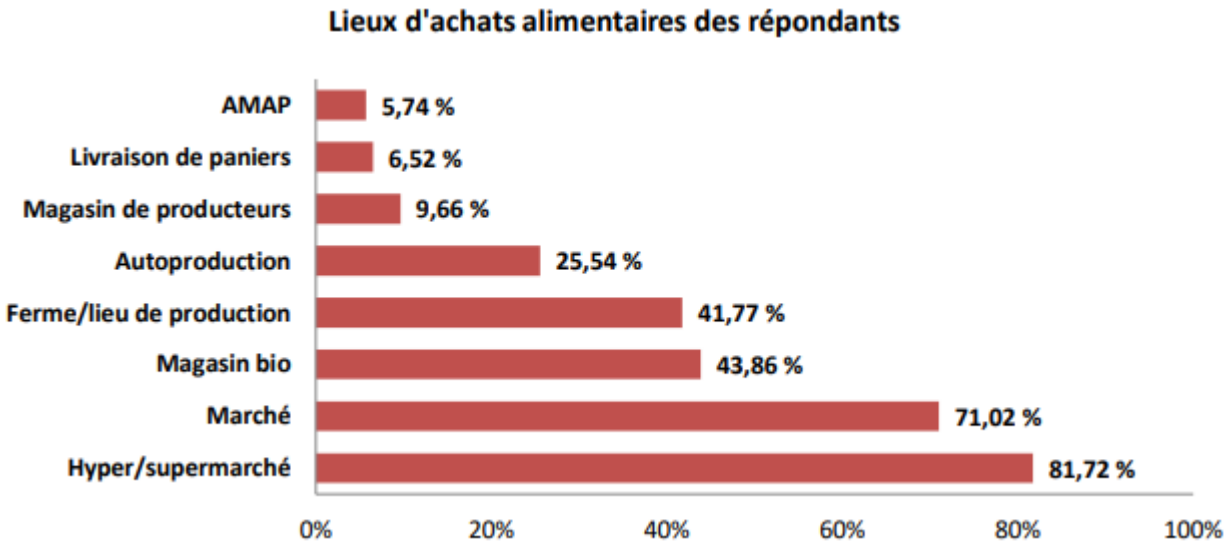
La qualité d'un produit peut se définir selon divers critères: La traçabilité, la sécurité alimentaire, le bon goût, le respect de l'environnement et du bien-être animal. (Ducoeurjoli, 2015)

Raisons de la consommation de produits locaux :

- La qualité du produit (75 %)
- La proximité avec le producteur (68 %)
- L'origine locale (63 %)
- La traçabilité (51 %)

Des lieux d'achat divers

- Prépondérance des hyper/supermarchés (82 %)
- Marché (71 %)
- Habitudes également constatées en 2022 à l'échelle du PNRA

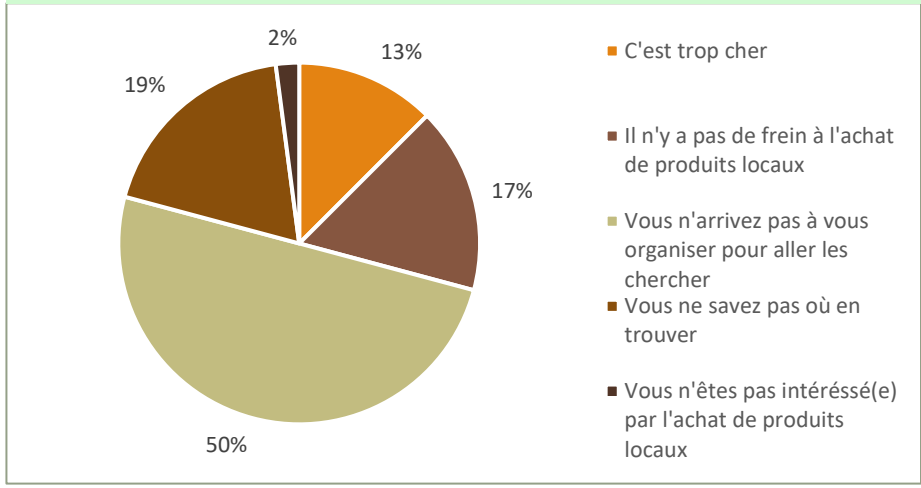


Les pratiques de la population locale et touristique : Retour sur l'enquête

Les freins à la consommation de produits locaux :

- Le manque d'information sur les points de vente (47 %)
- La non-praticité de ces circuits (45 %)
- La possibilité de trouver en un seul lieu l'ensemble des produits (37 %)

Compléments – Enquête 2022



Motivations à accroître cette consommation :

- Un lieu d'achats regroupant des producteurs et proposant une amplitude horaire plus large
- Une offre plus large des produits
- Des prix plus attractifs
- Davantage d'informations sur les producteurs, les produits et les points de vente

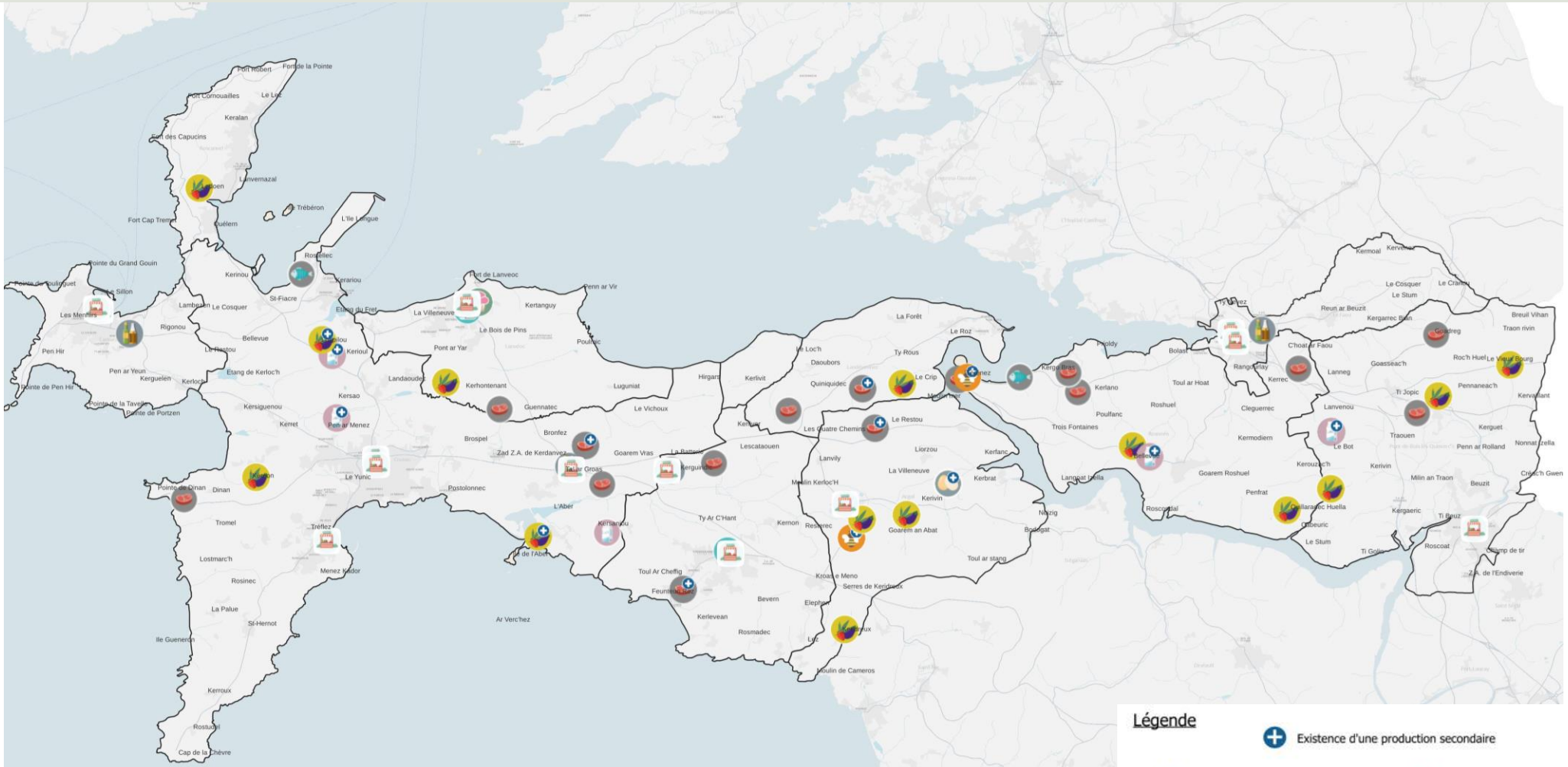
Les pratiques de la population locale et touristique : Retour sur l'enquête

Les attentes des répondants :

***Compléments enquête 2022**

- Des **animations** (dans les lieux publics, les écoles, organiser des ateliers…)
- De l'**information** sur les producteurs et points de vente
- Des **outils de communication** (répertoire, idées de recettes à base de produits locaux…)
- De **nouveaux modes de distribution** (paniers, AMAP, casiers en libre-service, livraison sur lieux de travail et points relais)
- Du **soutien à l'agriculture** (libérer du foncier pour de nouvelles installations, privilégier l'agriculture biologique)

Actions mises en place par la Communauté de communes : Carte des producteurs locaux



Actions mises en place par la Communauté de communes : Annuaire des pros

Ferme de Keralait

Alimentation • Marchés • Produits du terroir et biologiques, Vente directe

Depuis 2013, nous nous sommes lancés dans la transformation de produits laitiers : - yaourts au lait entier (natures, aromatisés,et aux fruits), - fromage blanc (entier et 1/2 écrémé), - lait pasteurisé (entier et 1/2 écrémé), - crème et, - lait cru.

Nous travaillons en agriculture raisonnée (autonomie alimentaire, les vaches sont nourries à l'herbe 10 mois de l'année et limitation des intrants (engrais, phyto)...

Période d'ouverture : Toute l'année

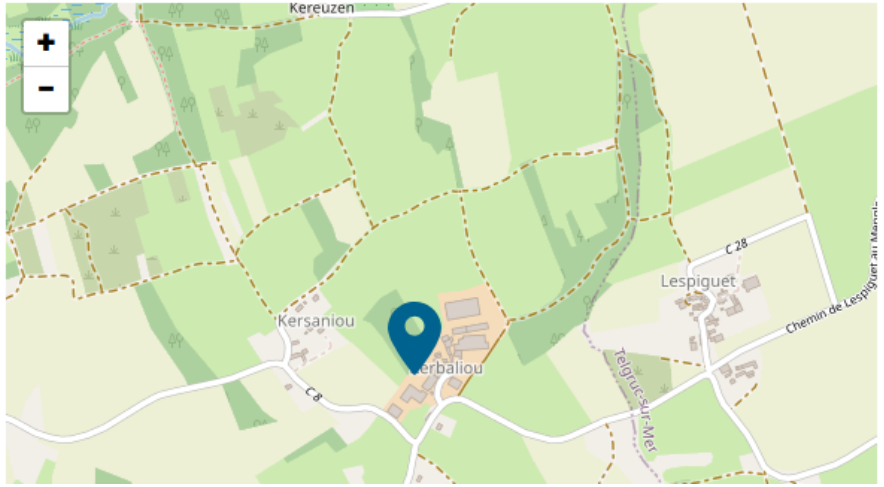
Vente à la Ferme les mercredis et vendredis de 16h à 19h, en juillet et août les lundis, mercredis et vendredis de 16h à 19h. Vente sur le marché de Crozon le samedi matin

Kerbaliou

Crozon

0660664612

lafermedekeralait@orange.fr



Accueil de la 5ème étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante

Du 21 octobre au 4 décembre 2022 : Accueil de la 5ème étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante sur le territoire du Parc d'Armorique

6 semaines d'actions en faveur du bien-manger :

- **3 semaines de permanences** sur la place de la Mairie de Crozon au sein de la Maison de l'Alimentation Itinérante avec la participation de nombreux acteurs (Terres de Liens, PNRA, CCPCAM, AMAP…)
- 6 **ateliers de cuisine durable sur les marchés** dont 2 sur les marchés de Lanvéoc et Pont-de-Buis-Lès-Quimerc'h
- **Atelier de cuisine intergénérationnel** à Rosnoën
- Deux **ateliers cuisine dans les EPHAD** de Crozon et Camaret-sur-Mer
- **Atelier de sensibilisation** contre le gaspillage alimentaire dans une classe de CM2 à Telgruc-sur-Mer
- **Ciné-débats** à Crozon et Camaret-sur-Mer
- …

Maison de l'Alimentation Itinérante

Mise en place d'un Défi Foyers à Alimentation Positive

Objectif : Accompagner des foyers vers une alimentation saine et durable sans augmenter leur budget

Les familles participantes sont regroupées en plusieurs équipes. Une équipe compte une douzaine/quinzaine de foyers. Chaque équipe est accompagnée par une structure locale relais.

Mise en place de ce 1er défi en collaboration avec le Centre social Ulamir, le CCAS de Crozon et l'association La Soupape

Défi sur 6 mois, il sera rythmé pas des temps forts :

- Soirée de lancement,
- Visite de ferme,
- Atelier cuisine,
- Atelier nutrition,
- Atelier au jardinage/gaspillage alimentaire,
- Soirée de clôture.

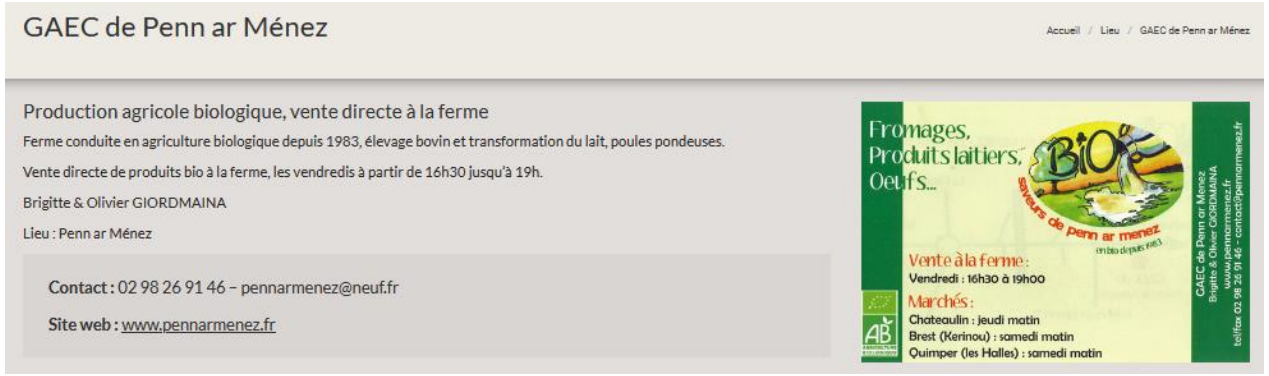
Mise en place en **septembre 2023** sur le territoire de la CCPCAM !

Actions mises en place à l'échelle communale

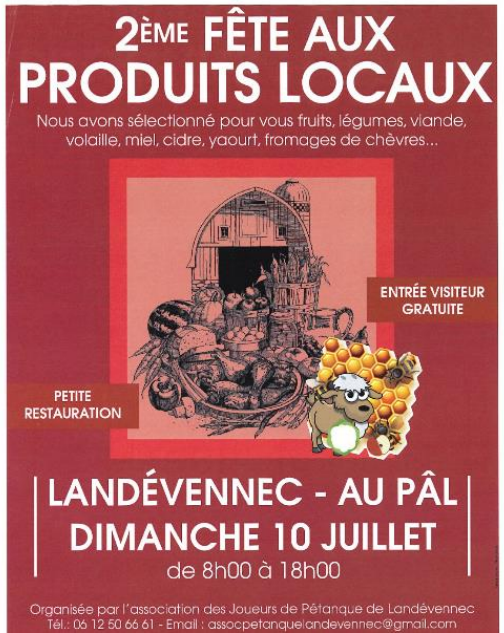
Par les communes :

- Marchés de plein vent
- Annuaires sur les sites internet communaux
- Encarts dans les bulletins communaux

Promotion sur site communal



Par les associations et producteurs eux-mêmes :



Actions mises en place par l'Office de Tourisme

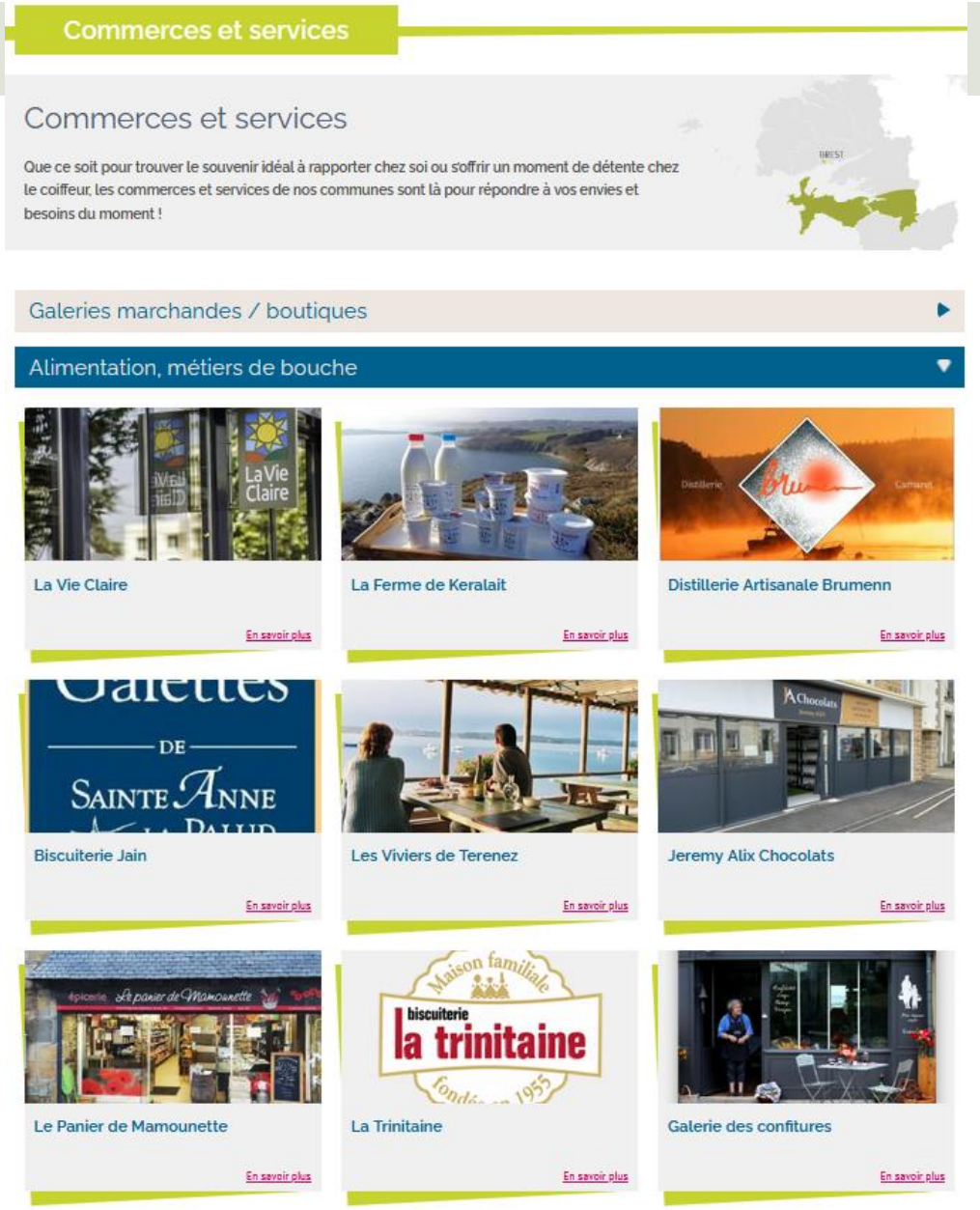
Presqu'île de Crozon
Aulne Maritime
Office de Tourisme

Mise en avant des partenaires de l'Office de Tourisme

- Site internet (en cours de développement, fin février)
- Guide de vos vacances
- Application
- Carte touristique annuelle (encarts publicitaires possibles)
- Réseaux sociaux
- Reportage vidéos et photo
- Newsletters et emailing thématiques

Promotion pour les partenaires (cotisation annuelle)

Extrait – Site internet Office de tourisme



Actions mises en place par le Parc Naturel Régional d'Armorique

- Guide sur le « consommer local »

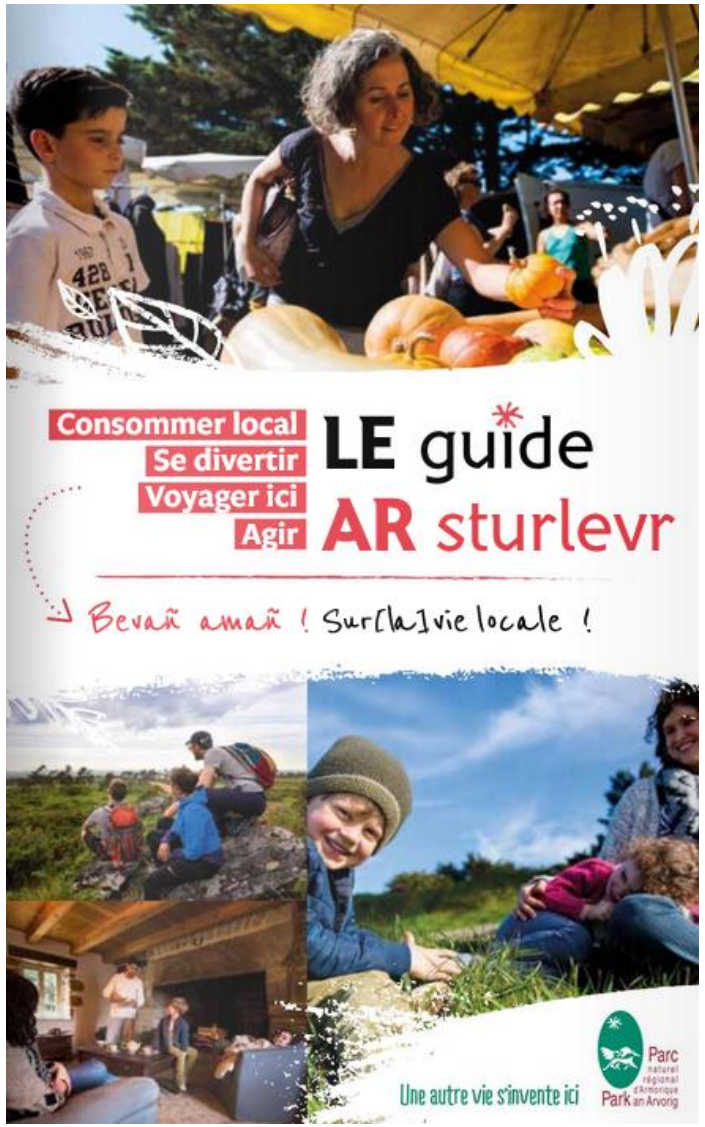
- Promotion des acteurs « Valeurs Parc Naturel Régional »

Acteurs qui s'engagent dans le développement durable du territoire et défendent les valeurs suivantes : la préservation des patrimoines naturels et culturels, la dimension humaine et sociale, la contribution à l'économie locale

→ Respect d'un cahier des charges

Développement de la marque Valeurs Parc pour les **éleveurs impliqués dans la production de viande d'agneau**. D'autres produits sont à l'étude pour une labellisation (viande bovine et lait, plantes médicinales, produits de la mer)

→ 2 éleveurs du territoire de la CCPCAM recensés (Ferme de Kerguillé – Crozon ; Ferme Deomp d'ar ger – Landévennec)



Projet d’implantation de casiers distributeurs de produits locaux à Crozon ?

Projet d’implantation de casiers distributeurs de produits locaux :

- Localisation envisagée : Tal-ar-Groas à Crozon
- 2 solutions proposées aux producteurs :
  - *La location de casiers*
  - *L’achat revente*
- Casiers disponibles 24h/24, 7j/7, toute l’année
  - *Une réponse au frein rencontré « non-praticité des circuits » ?*

4. Travail collectif en sous-groupes

Exemple de la Communauté de communes Pays des Abers : Le portrait des agriculteurs

Exemple de la Communauté de communes Picardie Verte

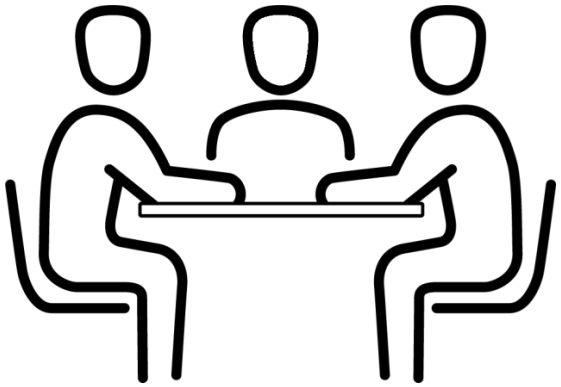
[1 journée dédiée au « bien manger et manger local »]

- Marché de producteurs locaux
- Stands d'associations avec animations tout au long de la journée (jeux, ateliers cuisine, dégustations…)
- Tables rondes
- Débat
- …

→ Organiser un évènement de ce type sur le territoire de la Communauté de communes ?

Objectifs des sous-groupes

- **Temps d'échanges collectifs et de co-construction**



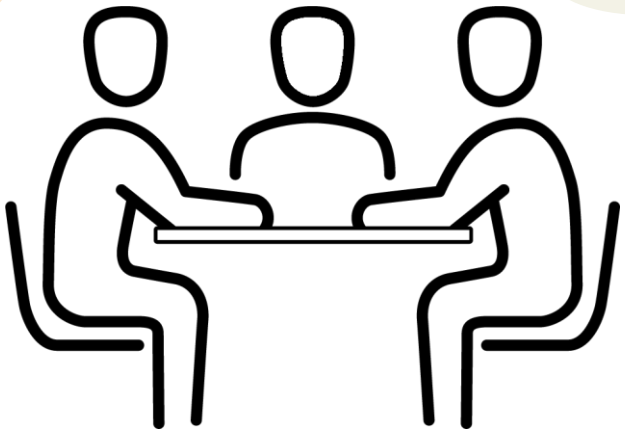
- **Durée :** 30 minutes

- **Objectif : Faire émerger des pistes d'actions et/ou des priorités**
- Un rapporteur par table
  - *Présentation des échanges en plénière*

Temps d’échanges collectifs et de co-construction

Comment promouvoir nos agriculteurs ?

Comment sensibiliser les citoyens à l’alimentation de qualité ?



Comment mieux faire connaître nos producteurs locaux ?

Comment valoriser nos produits locaux et notre terroir ?

A vos agendas !

- **10 février 2023 : <u>Groupe de travail « Agriculture »</u>**
  - De 14h à 17h – Antenne de la CCPCAM, ZA de Quiella, Le Faou
  - Comment aider à l'installation des agriculteurs et les accompagner dans leur souhait de transition ?

<u>Et après ?</u>

→ Étude de l'ensemble des pistes d'actions proposées

→ Priorisation et rédaction du plan d'actions

→ Mise en œuvre des actions